

ALL IN ONE – mit der KitchenAid Brot-Backschüssel zum perfekten, selbstgemachten Brot



Nichts ist besser als der Geruch und der Geschmack eines hausgemachten Brotes. Frischer Hefe-, Sauerteig- oder glutenfreier Laib mit saftigem Teig und knuspriger Kruste gelingt mit der **Brot-Backschüssel** von KitchenAid wie von Zauberhand. Mischen, Kneten, Gären, Backen und sogar Anrichten – Das neue Keramikgefäß passt auf alle 4,8 L Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf und begleitet das Backerlebnis von Anfang bis Ende.

Die KitchenAid Brot-Backschüssel bietet genügend Platz für die Verarbeitung von 525g Mehl. Wichtig ist: Den Teig kräftig und lange kneten! Dadurch nimmt er viel Sauerstoff auf und das Brot wird feinporig und luftig.





Der praktische Keramikdeckel wirkt wie ein Dampfofen, denn er sorgt für die nötige Feuchtigkeit, die es während der Zubereitung braucht, damit das Brot nicht austrocknet und schön saftig bleibt. Durch die Kombination mit Hitze bleibt die Teighülle zu Beginn der Backzeit weich, das Volumen wird größer und die Kruste wird gleichmäßig braun und appetitlich. Nach dem Abkühlen dient der Deckel als praktische Servierplatte.

Produktinfos:

Brot-Backschüssel mit Deckel (5KSM2CB5BGS)

Material: titanverstärkte Keramik

Kapazität: 4,7 L

Farbe: Grey Speckle

Eigenschaften: gefrier-, mikrowellen-, spülmaschinen- und backofengeeignet (bis 260°C)

Preis: 149,00 €

Ab August unter www.kitchenaid.eu und ab November 2021 im Fachhandel erhältlich

www.kitchenaid.eu